

le cose buone

# Pescato, cotto e mangiato: tutto in barca

**P**ESCATO, cucinato, mangiato. Tutto in una manciata di ore. La freschezza del pesce più che garantita, se quel pesce che state mangiando lo avete pescato voi, sul peschereccio a bordo del quale uno chef con i controfocchi vi cucina saraghi, polpi, orate e quant'altro. È la nuova strada intrapresa da una piccola avanguardia di ristoranti liguri, mentre all'orizzonte si intravedono analoghe esperienze che stanno per essere lanciate.

Uno di questi esploratori è Davide Petrini, chef e patron del "Pesce Pazzo" a Marina di Varazze. Non contento di cucinare nel suo locale sulle banchine del porto turistico, Davide si è inventato l'attività di "pesca turismo". Il suo peschereccio è ormeggiato proprio davanti al suo ristorante. Chi vuole può vivere una giornata da pescatore, godendo però delle comodità e degli agi di un turista coccolato. Il programma della giornata tipo prevede la partenza, presto ma non troppo, dalla Marina di Varazze, colazione a bordo con focaccia e relax fino alla destinazione di pesca. Una volta arrivati nel posto prescelto, ecco l'emozione della pesca in prima persona. Saltata delle reti e delle nasse, pesca a traino o bo-

lentino. Ma anche un approfondimento sulla vita di mare, con nozioni di biologia marina. Al termine della battuta di pesca, bagno nelle acque cristalline dei Piani di Invrea. All'ora di pranzo, grigliata a bordo con il pescato e piccola sosta pomeridiana per godersi ancora un po' di sole. Nel

---

**Da Varazze a Sestri Levante gli "apripista" di una nuova tendenza: la gita marinara con lo chef. E tutto va subito in tavola**

---

primo pomeriggio rientro all'ormeggio. Tutto a un costo più che abbordabile: 60 euro per gli adulti e 45 per i bambini fino a 12 anni.

Da qualche settimana, a pochi chilometri di distanza, il ristorante *Zù a Mâ* di Spotorno, condotto dallo chef Giacomo Gallina, ha inaugurato un servizio di ospitalità a bordo di un antico gozzo sorrentino, restaurato con amore e adattato

anch'esso per un'attività di pesca turismo. Qui i prezzi sono più elevati (120 euro a persona più cibi e bevande) ma le escursioni durano dalle 10 del mattino alle 6 del pomeriggio e i menù, tra i quali scegliere, sono di assoluta raffinatezza: si va dalla "colazione all'isola" (spiedini di frutta, yogurt con granola e frutti di bosco, cestino del pasticciere, miele e marmellate bio, torta di frutta di stagione, champagne o vino bianco) a 45 euro fino al "giro del crudo" con ostriche, tartare di tonno, crudo di ricciola e di gamberi a 85 euro, passando per altri menù di mare raffinati a 80 euro.

Un servizio diverso ma sempre affascinante è quello del ristorante *San Marco* di Sestri Levante. Situato proprio sulla diga foranea, sopra gli attracchi dei pescherecci sestresi, il locale di Roberto Famà ha stretto un accordo con il peschereccio "Gambero Rosso", che condurranno i clienti del ristorante e altri ospiti a una battuta di pesca con il tremaglio, rete che si cala e si recupera il giorno dopo. Chi vuole può comprare il pesce pescato e magari farselo cucinare al ristorante.

(c. mal.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

